



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TİRAMİSU

Burcay Erenay Güngöler

Un (4 yemek kaşığı)
Şeker (4 yemek kaşığı)
2 yumurta (sarısı kullanılacak)
Pınar Labne (1 Kutu)
Süt (2 su bardağı)
Kakao (3 yemek kaşığı)
Nescafe (2 tatlı kaşığı)
Vanilya (1 küçük paket)
Pandispanya (1 paket hazır)

Süt - un - şeker ve yumurta sarısı orta ateşte pişirilerek muhallebi yapılır. Mixer ile çırpılarak pütürsüz bir hale getirilir..Vanilya eklenir ...Soğumaya bırakılır ...
İlindiktan sonra labne katılır..5 dk tekrar çırpılır..
1 bira bardağına sıcak su doldurulur.. nescafe eklenerek pandispanyanın altı 1/2 bardak ile ıslatılır..
Arasına soğumuş muhallebinin yarısı yayılır..
Pandispanyanın diğer tarafı da üzerine konur ...Kalan nescafe su ile ıslatılır..Kalan muhallebi en üste sürülür..
Sonrasında kakao çay süzgecinde elenerek kremanın üzeri kaplanır...1 gün dolapta bekletildikten sonra afiyetle yenir.